



HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK
KLOSTERS
★★★

«Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck den er hinterlässt,
ist bleibend»

Herzlich willkommen bei uns
Schön, dass Sie unser Gast sind

Gemütlichkeit, Herzlichkeit & Wohlgefühl für jeden Gast.
Das zeichnet uns, das Steinbock Team, aus.

Ganz nach dem Motto „Alles hat seine Zeit & seinen Ort“ gehen wir möglichst kurze Wege und schöpfen aus der Fülle und dem kulinarischen Reichtum der Bündler-Region.

Wir halten unsere Karte bewusst klein und überraschen Sie dafür mit stetig wechselnden saisonalen Gerichten.

Das Steinbock-Team wünscht Ihnen eine wundervolle Zeit
und einen guten Appetit!

Vorspeisen | Starters

Essenz von der Strauchtomate – klare Suppe 12.-

Basilikum | Kirschtomate
soup | basil | tomatoe

Tagessuppe 10.-

soup of the day

Bunter Blattsalat 9.50

geröstete Kerne | Tomaten | Radiesli | Kaiserschoten | Französisches Dressing
leaf salads | seeds | tomatoe | radish | snow peas | french dressing

Junger Herbstsalat 18.-

Mesclun | gebratene Klosterser Eierschwämmli | Reh-Rohschinken | Birne | Sbrinz-Vinaigrette
Young leaf lettuce | fried Chanterelles | venison ham | pear | sbrinz-vinaigrette

Avocado-Lachs Bruschetta 26.-

Ziegenfrischkäse | Feige
Avocado and salmon bruschetta | Goat cheese | figs

Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet BBQ

klein 29.- | gross 38.-
Silberzwiebeln | Kapern | Cornichons | Toast
beef tartare | silver onions | capers | cornichons | toast

Spezialitäten Platte Steinbock

klein 26.- | groß 36.-
Bündner Trockenfleisch | Berg Salsiz | Coppa | Prättigauer Rohesspeck | Hirschmostbröckli
Clavadeler Alpkäse | Davoser Schafskäse | Davoser Bergkäse
Steinbock specialities platter | grisons meat | mountain salzis | grisons coppa | raw eatable bacon | deer meat | regional cheese cow + goat

Hauptspeisen | Main dishes

Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten

groß 49.- | klein 39.-

Pommes-frites | Gurkensalat | Preiselbeeren

wiener schnitzel of veal | french fries | cranberries | cucumber salad

Kalbfleischstreifen «Zürcher Art» 46.-

Champignon-Rahmsauce | Röstitaler

veal strips "Zurich style" | mushroom cream sauce | rösti

Cordon Bleu vom Kalb 49.-

Pommes-frites | Tagesgemüse

French-fries | vegetables

Schweizer Pouletbrust Supreme 37.-

Tagliolini | Kräuterbutter | Zuchettigemüse

Swiss chicken breast | tagliolini | homemade herb butter | zucchini vegetables

Coq au vin 32.-

Kräuterbaguette

Coq au vin | herb baguette

Schweizer Rindsfilet 58.-

Baby Rüebli | getrüffelte Herzoginenkartoffeln

Baby carrots | truffle duchees potatoes

Hirschmedaillon 46.-

Serviettenknödel | Rotkohl | Jus

dumpling | red cabagge | jus

Dover Seezungenfilet 49.-

Trüffel Tagliolini

Truffle pasta

Hausgemachte Röstitaler 24.-

Kräuterseitlinge | Tagesgemüse | Tomatenvariation | Joghurt- Minze

mushroom | daily vegatbles | tomatoe | yoghurt-mint

Knödel Trilogie 32.-

Spinat | Randen | Steinpilz | Sbrinz | Eierschwämmli

spinach | beetrot | boletus | sbrinz | chanterelles

Kinder | Kids

Fischstäbchen 10.-

Pommes Frites | Gemüse

fish sticks | french fries | vegetables

Hausgemachte Chicken Nuggets 12.-

Pommes Frites

homemade chicken nuggets | french fries

Nudeln 9.-

Tomatensauce

pasta | tomato sauce

Fleisch- und Fischdeklaration ***Meat & Fish declaration***

Schweinefleisch / pork:	Schweiz / swiss
Kalbfleisch / veal:	Schweiz / swiss
Rindfleisch / beef:	Schweiz / swiss, Südamerika / southamerica
Poulet / chicken:	Schweiz / swiss
Wurst- und Wurstwaren / sausage:	Schweiz / swiss
Trockenfleischspezialitäten / dry meat:	Schweiz / swiss
Fisch/ fish:	Schweiz /swiss, England / UK
Wild / wild	Schweiz, Österreich swiss, austria,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Our staff will gladly inform you on request about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.